Se reporter aux dessins numérotés
correspondant aux numéros des paragraphes

FR

Sommaire

Présentation	1	Maintenance	4
Installation	1	Conformité à la réglementation	5
Utilisation, sécurité	2	Nomenclatures - Vues éclatées	A
Nettoyage, hygiène	3	Schémas électriques	I
Incidents de fonctionnement	3		

Présentation

1.1 DESCRIPTION

• Ces pétrins axe oblique à tête relevable sont des appareils de boulangerie conçus pour pétrir toutes sortes de pâtes (croissants, brioches, pains spéciaux, pains français, pizzas ...).

1.1

A Socle
B Manette de freinage cuve
C Cuve amovible (capacité 25 et 45 litres)
D Outil fraseur
E Manette verrouillage tête
F Tête relevable
G Tableau de commande

Installation

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif) 2.1

PETRINS	25 Litres	45 Litres
Poids brut emballé (Kg)	130	140
Poids net équipé (Kg)	99	109
Poids net table en option (Kg)	16	16

Dimensions emballage L x l x h (mm) :
- Machine : 905 x 715 x 975
- Table : 735 x 480 x 160

2.2 EMPLACEMENT

• Ces pétrins peuvent être installés sur :

- Un support parfaitement stable non résonnant (table, meuble ...) d'une hauteur comprise entre 700 et 900 mm et capable de supporter une charge de 110Kg. Les 4 patins réglables assurent une parfaite stabilité.
- Une table mobile inox optionnelle avec tablette de rangement. 2.1

2.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

• Ce pétrin est alimenté en monophasé.

• Prévoir une prise de courant murale normalisée 2 pôles + terre, calibre 16 A .

• Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique, la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et l'étiquette du cordon d'alimentation.

• Ce pétrin est équipé d'un filtre qui évacue vers la terre les perturbations provenant du réseau. Pour être efficace, la prise terre de l'installation doit être de bonne qualité sinon les perturbations peuvent passer par le variateur et l'endommager.

Mise à la terre obligatoire par fil vert/jaune.

PAS DE PRISE DE TERRE = PAS DE PROTECTION = RISQUE DE PANNE

Nota : L'utilisation de la machine n'est possible que sur les réseaux de type TN (mise au neutre) et TT (neutre à la terre). Dans le cas d'une machine devant être installée sur le réseau IT (neutre impédant ou isolé), il existe une solution consistant à insérer un transformateur d'isolement et à se mettre localement sur la machine en réseau TN ou TT.

Nota : les valeurs de terre sont définies en fonction du courant différentiel résiduel.

(Voir NF C15100 et guide PROMOTELEC). Le non respect de ces consignes peut entrainer une déchéance de garantie.

• L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 16A.

Dans certains cas suivant la sensibilité des différentiels de protection, il peut être nécessaire d'installer des dispositifs de type SI (super immunité) pour éviter tout déclenchement intempestif.

• Caractéristiques électrique : 2.3

A : Machine
B : Code moteur
C : PNC moteur
D : Tension alimentation
E : Fréquence d'alimentation
F : Puissance nominale

3.1 FONCTIONNEMENT - SÉCURITÉ

• La sécurité de l'utilisateur est assurée par :

- Le relevage de la tête , permettant d'enlever la pâte en toute sécurité.
- Une présence en position de la cuve.
- La nécessité d'appuyer sur le bouton MARCHE après un arrêt (dispositif à «manque de tension»).
- Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de la machine.

• **Tableau de commande**

A Diminution de la durée de la minuterie
B Augmentation de la durée de la minuterie
C ARRET
D MARCHE vitesse lente I : frasage
E Afficheur de la durée de la minuterie
F MARCHE vitesse rapide II : pétrissage

• La mise en marche normale du pétrin n'est obtenue que si :

- L'ensemble tête-écran de protection est en position de travail.
- La minuterie est réglée sur marche continue ou temporisée.
- La cuve est en position de travail.

a) Marche continue :

- Sélection de ---- sur E par appui continu de la touche A.
- Mise en marche par appui sur la toucge D.

b) Marche temporisée :

- Sélection du temps sur E par appui sur les touches A et B.
- Mise en marche par appui sur la touche D.

Nota :

. Pour modifier les temps en cours de décompte, appuyer sur la touche C puis modifier par les touches A et B, reprendre le cycle en appuyant sur la touche D ou F.

. Le temps sélectionné au début du cycle reste en mémoire.

. Pour arrêter définitivement un cycle en cours, appuyer 2 fois sur la touche C.

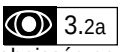
c) Sélection des vitesses :

- Toujours démarrer en appuyant sur la touche D pour le frasage, puis appuyer sur la touche F pour le pétrissage.

d) Arrêt :

- Utiliser de préférence le bouton C, puis relever l'ensemble écran-tête.

3.2 POSITIONS DE LA TÊTE ET DE L'ÉCRAN

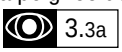
• La tête des pétrins est reliée au socle par une articulation permettant 2 positions : 

1) Position de travail, tête abaissée pour le frasage-pétrissage.

2) Position relevée, tête en butée arrière pour permettre le remplissage de la cuve, l'extraction de la pâte et le nettoyage.

3.3 MODE OPÉRATOIRE

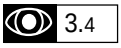
1) Pour relever la tête :

- Déverrouiller la manette de la main gauche en poussant vers l'arrière et relever lentement de la main droite la tête du pétrin par la poignée de l'écran, l'accompagner jusqu'en butée arrière. 

2) Pour abaisser la tête :

- Déverrouiller la manette de la main gauche en poussant vers l'arrière et descendre de la main droite lentement la tête par la poignée de l'écran jusqu'à la butée.

Nota : Si de la pâte est restée dans la cuve, tourner légèrement la cuve pour déplacer le pâton en dehors de la zone de l'outil et ainsi faciliter la fermeture.

3.4 RÉGLAGE DU FREIN DE CUVE 

• En tournant dans la pâte, l'outil entraîne la cuve sens anti-horaire (·).

• Pour diminuer sa vitesse de rotation, tourner légèrement sens horaire (·) (sens +) la manette de commande du frein et ajuster à la vitesse souhaitée.

• Tourner la manette sens anti-horaire (·) (sens -) pour libérer la cuve.

3.5 MONTAGE-DÉMONTAGE DE LA CUVE

La cuve amovible du pétrin est intéressante pour le travail sur poolish et facilite le nettoyage.

• Démontage :

- Relever la tête du pétrin (voir §3.3.1).
- Soulever la cuve verticalement.

• Montage

- Serrer la manette de commande du frein pour éviter toute rotation (voir §3.4).
- Centrer la cuve sur son axe en veillant à bien mettre en place la goupille d'entraînement dans le logement de cuve.

Nota : La cuve bien en place doit reposer sur le plateau d'entraînement.

- Desserrer la manette du frein de cuve.
- Vérifier que la cuve tourne librement.

3.6 CAPACITÉS DE PÉTRISSAGE

• Les quantités admissibles par le BPO dépendent de la qualité de la farine, de son hygrométrie, du taux d'hydratation.

Notamment il est nécessaire de diminuer les quantités de farine ayant une forte teneur en gluten (W supérieur à 200).

De même lorsque l'hygrométrie ou le taux d'hydratation diminue il est nécessaire de réduire les quantités de farine.

• L'exagération de la quantité se fait toujours au détriment de la qualité de travail et de la longévité des organes mécaniques du pétrin. Réduire les quantités travaillées quand le taux d'hydratation diminue ou (et) quand la force de la farine augmente (W supérieur à 200).

• Taux d'hydratation des différentes sortes de pâtes :
- Pâtes «fermes» (détrempe, pizzas, croissants, levain ...) 40 à 55%.
- Pâtes «bâtardes» (pain français, brioche ...) 55 à 60%.
- Pâtes «douces» (pains spéciaux, poolish ...) supérieur à 60%.

• Le tableau ci-dessous donne des indications pour une farine de boulangerie de type 55-65 et de force W inférieure ou égale à 200 stockée en sac.

PETRINS	25 LITRES			45 LITRES		
Taux d'hydradation (%)	40 à 55	55 à 60	>60	40 à 55	55 à 60	>60
Farine (Kg)	5	6	8	10	12	15
Coulage (L)	2,5	3,5	5	5	7	9
Pâte (Kg)	7,5	9,5	13	15	19	24

3.7 CHOIX DES VITESSES

1. Vitesse lente de frasage en tr/mn.

2. Vitesse rapide de pétrissage en tr/mn.

• **Commencer obligatoirement le frasage en vitesse lente 1 ce qui évite l'émission de poussière de farine.**

• Dès que le mélange devient homogène (après 2 minutes environ), passer en vitesse rapide 2 pour le pétrissage.

- Arrêter la machine en petite vitesse
- Ne jamais introduire un corps dur dans la cuve en marche.

Nettoyage, hygiène

4.1 EN FIN D'UTILISATION

- Racler l'intérieur de la cuve pour enlever les croûtes. Eviter d'utiliser une raclette métallique qui peut rayer la cuve.
- Nettoyer la cuve et l'outil à l'éponge humide additionnée de détergent-désinfectant.

Ne jamais utiliser de détergents chlorés qui noircissent l'aluminium.

- Rincer et essuyer soigneusement.
- Dépoussiérer si nécessaire l'extérieur de la machine à la brosse ou à l'aspirateur.

4.2 PÉRIODIQUEMENT (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS)

- Nettoyer l'extérieur de la machine avec un détergent non abrasif.
- Déboucher si nécessaire les ouies de ventilation du capot moteur.

Ne jamais laver la machine au jet ou au nettoyeur sous pression.

4.3 FOLLE FARINE :

Afin de diminuer l'émission de folle farine durant le chargement de la cuve il est conseillé de :
- Vider le sac de farine ou le récipient contenant la farine sans le secouer.
- Utiliser une manche à farine longue, descendant jusqu'au fond de la cuve
- Couler l'eau avant de mettre la farine si cela est possible
- Toujours démarrer en vitesse lente pendant le mélange eau/farine pendant au moins 2 minutes
- Ne pas secouer un sac de farine vide. Le rouler avec précaution.

Le respect de ces règles simples contribuera à diminuer l'émission de poussière de farine et par conséquent à diminuer les risques d'allergie liés à ces poussières.

Incidents de fonctionnement

5.1 LA MACHINE NE DÉMARRE PAS, VÉRIFIER QUE :

- La machine est bien branchée.
- L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
- La tête est bien verrouillée et la cuve en position.
- La minuterie est sur temporisation ou sur marche continue.

5.2 BRUIT ANORMAL

• Bruit métallique :
- Outil déformé, qui frotte, déblocage de l'outil (voir §6.4).

• Manque de puissance :
- Les capacités sont trop importantes (voir §3.6) réduire la quantité de farine, augmenter l'hydratation, desserrer le frein de cuve, etc ...
- Tension d'alimentation inadaptée avec échauffement anormal du moteur.

Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

5.3 MAUVAIS FRASAGE

De la farine reste au fond de la cuve : les branches de l'outil passent trop loin du fond de la cuve (normalement <5mm). Procéder au réglage de l'outil (voir §6.5).

5.4 MAUVAIS PÉTRISSAGE

La pâte est déchirée en cours de travail ou ne s'enroule pas autour de l'outil :

1) L'hydratation n'est pas suffisante.

2) le frein de cuve est trop serré : régler le frein pour obtenir un travail sans déchirement.

3) Quantité trop importante ou trop faible.

4) L'outil passe trop près du bord de cuve : procéder au réglage de positionnement tête/cuve (voir §6.5).

Maintenance

6.1 ELECTRIQUE

• Il est conseillé au moins une fois par an de démonter la tôle arrière pour vérifier l'état des raccordements électriques.

• Accès aux composants électriques :

- Débrancher la machine.

6.3 VÉRIFICATION DES SÉCURITÉS

• Le bon fonctionnement des sécurités doit être vérifié fréquemment.
La machine doit s'arrêter au relevage de la tête et ne doit pas redémarrer si la cuve n'est pas présente.

• Si ces fonctions ne sont pas réalisées :

- Ne pas utiliser la machine.
- La faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

Sécurité relevage de la tête

• Réglage :

- Dévisser la vis fixant le détecteur.
- Monter ou descendre le support détecteur pour avoir une coupure plus ou moins haute (50mm maxi entre le rebord de la cuve et l'écran de sécurité).

6.4 CHANGEMENT DE L'OUTIL

- Débrancher la machine.
- Dévisser les 2 vis (clé 6 pans creux de 5).
- Enlever l'outil.

Nota : Si l'outil ne peut s'extraire facilement :
- *Enlever le bouchon du moyeu.*
- *Monter à la place une vis HM10 x 50 et visser jusqu'à l'extraction de l'outil.*

• Remontage de l'outil

- Faire coïncider le plat de l'arbre avec celui des 2 vis.
- Monter l'outil sur l'arbre.
- Bloquer en position avec les 2 vis.
- Vérifier le fonctionnement de l'outil dans la cuve.

6.5 POSITIONNEMENT TÊTE/CUVE

1) Réglage latéral : les branches de l'outil doivent laisser un espace identique avec la paroi extérieure et la partie centrale de la cuve. Sinon procéder comme suit :

- Mettre le pétrin en appui arrière.
- Dévisser les 4 vis de la tôle de fond (clé hex.de 7).
- Débloquer les 4 vis A (clé hexagonale de 13).

Nota : modèle 25 l dévisser les 4 contre écrous.

- Recentrer la cuve.
- Rebloquer les vis.

2) Réglage vertical : si les branches de l'outil touchent ou passent trop loin du fond de la cuve, (distance <5mm) procéder comme suit :

- Mettre la tête en position relevée.
- Dévisser le contre-écrou B (clé hexagonale de 13).
- Dévisser ou visser la vis B 1/4 jusqu'à obtenir une distance de 5mm entre le fond de cuve et les branches de l'outil.

Nota : si la butée est trop courte, il faut régler le verrouillage.

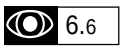
3) Réglage de verrouillage

- Dévisser les 4 vis C fixant la tôle de fermeture de tête.
- Dévisser les contre écrous et les vis D (clé hex. de 13).

Nota : le levier de verrouillage arrive en butée.

- Amener la plaque de verrouillage E au maximum vers l'avant du pétrin.
- Visser à nouveau les vis D et les contre écrous puis les 4 vis C fixant la tôle de fermeture de tête.

6.6 REMPLACEMENT DE LA GARNITURE DU FREIN DE CUVE

- Mettre le pétrin en appui arrière. 

- Dévisser les 4 vis de la tôle de fond (clé hex.de 7).
- Dévisser les 2 vis F (clé hex.de 13).
- Remplacer la garniture et remonter l'ensemble.

6.7 COMPOSANTS ÉLECTRIQUES 6.7 Voir schémas électriques

• Vérifier régulièrement l'état du cordon et des composants électriques.

• Repérage des couleurs fils :

- Terre : (V/J) vert/jaune
- Phases : (L1) (L2)
- Circuit de commande : rouge
- Circuit de puissance : noir
- Moteurs : (A) rouge, (C) jaune, (D) blanc, (E)bleu, (F) noir, (G) orange, (I) gris, (J) marron, (K) rose

• Repérage des composants :

M : Moteurs

S1 : Sécurité tête

VE : Variation électronique

6.8 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.

Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

Cachet du vendeur

Date de l'achat : .....

Conformité à la réglementation

La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- La directive machine 98/37 CEE.
- La directive CEM 2004/108CEE.
- 73/23/CEE Directive basse tension,
- 2002/95/CEE Directive recyclage machine
- **2002/96/CEE « WEEE »**

  Le symbole " " sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme détritus ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebus incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.
- **75/442/CEE « Déchets »**

  La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

  Veillez à respecter les conditions de recyclage.
- **94/62/CEE « Emballage et déchets d'emballages »**

  L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

  Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.
- **La norme européenne :**

  EN 453-Pétrins - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine,
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie,
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

- Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 3742.1-EN ISO 3744.

Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- Commandes électriques IP55
- Machine globale IP34

Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail loi n°91-1414, articles L. 231-3-2 et R. 231-36).

Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- Directive 1935/2004/CEE : matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires,
- Normes EN 601-2004: alliage d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.